1

660 W

2

3

4

PL 1. Moc: 660 W 2. Wyjmowana misa i mieszadło 3. Elektroniczny panel sterowania 4. Regulacja przyrumienienia wypieku

CZ 1. Příkon: 660 W 2. Vyjímatelná miska a hnětací hák 3. Elektronický ovládací panel 4. Regulace připečení kůrky

SK 1. Výkon: 660 W 2. Odoberateľná miska a miešadlo 3. Elektronický ovládací panel 4. Nastavenie intenzity prepečenia

HU 1. Teljesítmény: 660 W 2. Kivehető tál és keverő 3. Elektronikus vezérlőpanel 4. A kisütött cipó barnításának szabályozása

RO 1. Putere: 660 W 2. Vas şi malaxor detaşabil 3. Panou de control electronic 4. Ajustarea gradului de rumenire al pâinii

RU 1. Мощность: 660 Вт 2. Съемная чаша и тестомес 3. Электронная панель управления 4. Регулировка поджаривания корочки

BG 1. Мощност: 660 W 2. Изваждане на купата и бъркалката 3. Електронен панел за управление 4. Регулиране на препичане на печене

UA 1. Потужність: 660 Вт 2. З'ємна чаша і мішалка 3. Електронна панель керування 4. Регулювання підрум'янення випічки

EN 1. Power: 660 W 2. Removable mould and kneading paddle 3. Electronic control panel 4. Crust colour regulation

43Z011-001_v04

Zelmer Pro Sp. z o.o.
ul. Hoffmanowej 19, 35-016 Rzeszów, POLAND

ZBM0900W

WYPIEKACZ DO CHLEBA
хлебопечка
/ bread baking machine

zelmer

BM0900/43Z011

PL INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA **WYPIEKACZ DO CHLEBA** *4–12*
CZ NÁVOD K POUŽITÍ **DOMÁCÍ PEKÁRNA** *13–21*
SK NÁVOD NA OBSLUHU **DOMÁCA PEKÁREŇ NA CHLIEB** *22–30*
HU HASZNÁLATI UTASÍTÁS **KENYÉRSÜTŐGÉP** *31–39*
RO INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE **CUPTOR PENTRU PÂINE** *40–48*
RU ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ **ХЛЕБОПЕЧКА** *49–58*
BG ИНСТРУКЦИЯ ЗА УПОТРЕБА **ХЛЕБОПЕКАРНА** *59–67*
UA ІНСТРУКЦІЯ З ВИКОРИСТАННЯ **ХЛІБОПІЧКА** *68–77*
LT VARTOJIMO INSTRUKCIJA **DUONKEPĖ** *78–85*
LV LIETOŠANAS INSTRUKCIJA **MAIZES CEPŠANAS MAŠĪNA** *86–93*
ET KASUTUSJUHEND **LEIVAKÜPSETAJA** *94–101*
EN USER MANUAL **BREAD BAKING MACHINE** *102–109*

ZBM0900W

WYPIEKACZ DO CHLEBA
хлебопечка
/ bread baking machine

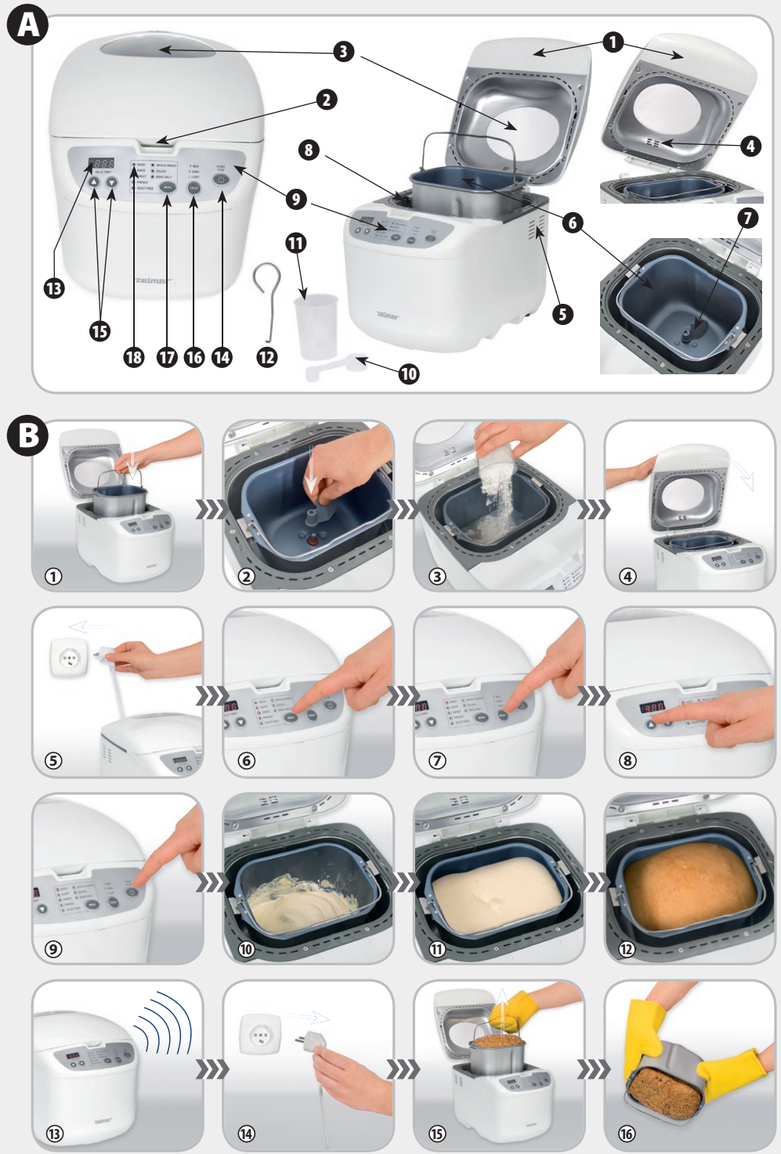
zelmer

Wypiekacz do chleba o prostej i wygodnej obsłudze

Хлебопечка с простым и удобным управлением

Convenient and easy-to-use bread maker

zelmer
www.zelmer.pl
www.zelmer.com



PL

Szanowni Klienci!

Gratulujemy wyboru naszego urządzenia i witamy wśród użytkowników produktów Zelmer.

Prosimy o uważne przeczytanie niniejszej instrukcji obsługi. Szczególną uwagę należy poświęcić wskazówkom bezpieczeństwa. Instrukcję prosimy zachować, aby można było korzystać z niej również w trakcie późniejszego użytkowania wyrobu.

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa i właściwego użytkowania

Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia zapoznaj się z treścią całej instrukcji obsługi.

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO! / OSTRZEŻENIE!

Nieprzestrzeganie grozi obrażeniami

- Niniejszy sprzęt może być użytkowany przez dzieci w wieku co najmniej 8 lat i przez osoby o obniżonych możliwościach fizycznych, umysłowych i osoby o braku doświadczenia i znajomości sprzętu, jeżeli zapewniony zostanie nadzór lub instruktaż odnośnie do użytkowania sprzętu w bezpieczny sposób i zrozumiałe związane z tym zagrożenia. Dzieci nie powinny bawić się sprzętem. Czyszczenie urządzenia oraz wykonywanie czynności konserwacyjnych nie powinny być wykonywane przez dzieci, chyba że ukończyły 8 lat i zapewni się nad nimi odpowiedni nadzór.
- Urządzenie wraz z przewodem przyłączeniowym należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8 roku życia.
- Nie uruchamiaj urządzenia, jeśli przewód zasilający jest uszkodzony lub obudowa jest w sposób widoczny uszkodzona.
- Jeżeli przewód zasilający nieodłączalny ulegnie uszkodzeniu, to powinien on być wymieniony u wytwórcy lub u pracownika zakładu serwisowego albo przez wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia zagrożenia.
- Napraw urządzenia może dokonywać jedynie przeszkolony personel. Nieprawidłowo wykonana naprawa może spowodować poważne zagrożenia dla użytkownika. W razie wystąpienia usterek zwróć się do specjalistycznego punktu serwisowego.
- Odłącz urządzenie od gniazdka sieci elektrycznej, gdy nie jest używane oraz przed rozpoczęciem czyszczenia.
- Odłącz urządzenie od gniazdka sieci elektrycznej przed zbliżeniem do części będących w ruchu podczas użytkowania.
- Przewód zasilający nie może zwisać nad brzegiem stołu lub blatu ani dotykać gorącej powierzchni.
- Podczas wyjmowania z urządzenia pojemnika do wypieku wraz z upieczonym chlebem używaj do tego specjalnych rękawic lub tkanin zabezpieczających przed poparzeniem, ponieważ pojemnik i chleb są bardzo gorące.
- Nie dotykaj gorących powierzchni urządzenia oraz otoczenia otworów wentylacyjnych. Stosuj rękawice kuchenne. Po zakończonym procesie pieczenia urządzenie jest bardzo gorące.
- Temperatura dostępnych powierzchni może być wyższa gdy sprzęt pracuje.
- Pozostaw urządzenie do ochłodzenia przed demontażem i czyszczeniem. Urządzenie wyposażone jest w termo izolowaną obudowę. Metalowe części urządzenia nagrzewają się podczas pracy.

- If leaven powder with a different concentration is used (100g packet for 1 kg of flour) the quantity of flour must be reduced by 80g for 1 kg of flour.
- You can also use liquid leaven. Follow the doses indicated on the package. Fill the measuring beaker with the liquid leaven and top it up with other liquid ingredients in the right doses as specified in the recipe.
- Wheat leaven is more often sold in the dry form. It improves the workability of the dough, its freshness and taste. It is also milder than rye leaven.
- Use the NORMAL or WHOLE WHEAT program when baking leavened bread.
- You can replace leaven with baking ferment. The only difference is in the taste. You can use the ferment in the bread baking machine.
- You can add wheat bran to the dough if you want the bread to be lighter and richer in roughage. Add one tablespoon of bran for 500 g of flour and increase the amount of liquid by ½ tablespoon.
- Wheat gluten is a natural additive obtained from wheat proteins. It makes the bread lighter, the bread also has more volume. The bread falls more rarely and is easier to digest. The effect can be easily appreciated when baking whole meal and other bakery products made of home-milled flour.
- Black malt used is some recipes is dark-roasted barley malt. It is used to obtain a darker bread crust and soft part (e.g. brown bread). You can also use rye malt, but it is not as dark. Both products can be purchased in whole food shops.
- Pure lecithin powder is a natural emulsifier which improves the bread volume, makes the soft part softer and lighter. The bread retains its freshness for longer.

2. Adjusting the amount of the ingredients

If the doses need to be increased or reduced, make sure that the proportions of the original recipe are maintained. To obtain a perfect result, follow the rules on adjusting the amount of the ingredients below:

- **Liquids / flour:** the dough should be soft (but not too soft) and easy to knead. The dough should not be stringy. It should be possible to easily make a ball out of the dough. This is not the case with heavy dough like rye whole meal or cereal bread. Check the dough five minutes after the first kneading phase. If it is too moist, add some flour until it reaches the right consistency. If the dough is too dry add a spoonful of water at a time during the kneading process.
- **Replacing liquids:** When using ingredients containing liquid (e.g. crud cheese, yoghurt, etc.) the amount of liquid added should be reduced. When adding eggs, beat them in the measuring beaker and fill the beaker with the other required liquids to control the amount. Dough prepared in a place located at a high altitude (above 750 meters) will rise faster. You can reduce the amount of yeast by ¼ to ½ teaspoon, to proportionally reduce the rising of the dough. The same concerns places with particularly soft water.

3. Adding and measuring the ingredients and quantities

- **Always add the liquid first. Add yeast at the end.** Do not allow the yeast to come into contact with liquid to avoid fast rising of the yeast (especially when using the timing function).
- **Use the same measuring units while measuring the ingredients**, that is measure the ingredients with the included measuring spoon or spoons used at home, if the recipe requires measuring the ingredients in tablespoons and teaspoons.
- Measure the ingredients given in grams correctly.
- For the milliliter indications you can use the supplied measuring beaker which has a graduated scale from 30 to 300 ml.
- Adding fruits, nuts or cereals. You can add these ingredients while using specified programs after you hear a beep. If you add these ingredients too early, they will be crushed during the kneading process.

4. Baking results

- The result of the baking depends on the conditions (the hardness of the water, air humidity, altitude, the consistency of the ingredients, etc.). Therefore, the recipe indications should serve rather as a reference point, which can be modified depending on the given conditions. Do not get discouraged in case of unsuccessful baking attempts. Try to find the cause of the failure and try once again with changed proportions.
- If the bread is not brown enough after baking, you can leave it in the appliance and use the browning program.
- It is recommended to bake a test bread before setting the timing function for baking overnight to make the necessary adjustments if needed.

Ecology – environment protection

Each user can protect the natural environment. It is neither difficult nor expensive.

In order to do it: put the cardboard packing into recycling paper container; put the polyethylene (PE) bags into container for plastic.

When worn out, dispose the appliance to particular disposal centre, because of the dangerous elements of this appliance, which can be hazardous for natural environment.

Do not dispose the appliance with the municipal waste!

The manufacturer does not accept any liability for any damages resulting from unintended use or improper handling.

The manufacturer reserves his rights to modify the product any time in order to adjust it to law regulations, norms, directives, or due to construction, trade, aesthetic or other reasons, without notifying in advance.